



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

IZGARA KÖFTE

Malzeme:

750gr kıyma (iyice çekilmiş)
bayat ekmek (suda ıslatılmış)
1 tane soğan (seyreklenmiş, suyu sıkılmış)
1 yumurta
2 çorba kasığı su
yarım çay bardağı sıvı yağ
karabiber
kimyon
tuz

Yapılışı:

Kıymayı ve sıkılmış ekmekleri 10 dakika kadar yoğurun. Sonra köftelerin ortasını açarak, yumurtayı karıştırın. Karabiber, tuz, kimyon, limon suyu hepsini karıştırın. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırdıktan sonra su ile ellerinizi ıslatarak köfteler yapın. Köftelerin üstlerini hafifçe yağladıktan sonra harlı olmayan kömür ateşinde 6-7 dakika pişirip servise hazırlayın.

[ML® Islama Köfte için tıklayın](#)